



Gâteau au chocolat, mousse banane-kiwi



6 pers



40 mn

Les ingrédients

- 1 tablette de chocolat
- 80g de sucre
- 80g de beurre
- 50g de farine
- 4 oeufs
- 100ml de crème
- 2 bananes
- 2 feuilles de gélatine
- 1 c. à s. de jus de citron
- 2 c. à s. d'eau
- 4 kiwis

La recette

Etape 1

Préchauffer le four à 150°C (Th. 5).

Etape 2

Préparer la mousse « banane » : faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Mixer les bananes pour obtenir une purée, puis ajouter 1 c. à s. de citron et la gélatine fondue.

Etape 3

Monter la crème en chantilly puis l'incorporer à la purée de banane. Laisser reposer la mousse 1h au réfrigérateur.

Etape 4

Préparer le gâteau : mélanger le sucre et les oeufs, puis ajouter la farine. Faire fondre le chocolat avec le beurre, puis l'incorporer à la préparation. Verser le mélange dans un moule beurré, et enfourner pour 15mn. Laisser refroidir.

Etape 5

Couper les kiwis en fines lamelles.

Etape 6

Procéder au montage : répartir la mousse à la banane sur le gâteau et ajouter les lamelles de kiwis sur la mousse. Laisser reposer 30 mn au réfrigérateur.

